

Come Fare La Grappa

Un racconto che inizia con la nascita sotto una tenda ad Orta Nova, causa il terremoto del '48, prosegue a nove anni, con l'emigrazione nelle fitte nebbie di Torino. Nel 1970 conosce Antonietta, sua futura sposa e grazie a lei, scopre Margnier, piccola frazione valdostana, che ai suoi occhi, gli pare incastonata alla montagna come un diamante al suo anello. Si innamora della gente semplice e speciale che vive in casette di pietra, addossate una contro l'altra, i suoi vicoli stretti, le mucche, il pane nero d'inverno, il vino di montagna, la grappa fatta in casa, le piccole cantine tutte voltate ed in pietra e nell'85 intraprende la sua "impresa impossibile". Incoscienza giovanile, ostinazione, delusioni, ostacoli, avversità della vita e la fortuna di aver trovato un aiuto invisibile, ma sempre percepito ed infine la soddisfazione per aver concluso un grande intervento di restauro. Sentimenti ed emozioni che forgianno il carattere di questo sessantaseienne, innamorato delle sue pietre che "riconoscenti e silenziose, lo riparano e lo proteggono dagli umori del tempo".

Mentre il Po “Grande Re” scorre indifferente ed inesorabile, la città brulica. È il 1862 fa freddo a Torino, è quasi Natale e da settimane gli abitanti sono turbati da degli strani, macabri rituali. “Ossa appese, strani oggetti e disegni fatti col sangue non erano mai stati esposti alla mercé di ignari passanti”. Ma è durante una ronda notturna, che il carabiniere Giovanni Gallo scopre un terribile omicidio. “Si era preparato ad affrontare l'imprevedibile, ma quello che gli si presentò sotto gli occhi andava ben oltre la sua immaginazione”. Coraggioso e deciso, armato solo di taccuino, matita e istinto, il protagonista principale, il carabiniere Giuan, non più giovane ormai vicino al pensionamento, rappresenta l'umano tutore della legge per eccellenza. Il suo spirito prometeico illumina il racconto di verità. Per Lui: “La notte sapeva essere grottesca o pericolosa, romantica o assassina, e in qualunque modo si presentasse Giovanni sapeva come districarsi”. Un noir denso, dai contorni inaspettati, ambientato in una Torino di fine Ottocento che si tinge di rosso. “Saranno anche scaltri, colti e ben organizzati, ma rimangono pur sempre dei criminali e come tali lasciano sempre tracce. Nessun delitto è perfetto!” Fabio Bezzan, classe 1969, eporediese di nascita e torinese di adozione, da alcuni anni vive e lavora a Roma. Appassionato di storia moderna, religione e studioso di filosofia, da tempo si occupa di debunking e informazione. Con questa prima pubblicazione si affaccia sul mondo letterario con un romanzo noir, ambientato nel periodo risorgimentale in cui Torino era Capitale d'Italia. Attratto dal romanticismo dell'epoca e dall'esoterismo che da sempre contraddistingue la metropoli piemontese, soprannominandola con l'appellativo di “città magica”, l'autore scrive il suo primo racconto narrativo.

"Quantunque fertile la pianura, la collina da oriente ad occidente costituisce la vera ricchezza del borgo per i molti vigneti che danno vini squisitissimi di cui si fa importante commercio" scriveva di Borgomasino nel 1869 lo storico canavesano Antonino Bertolotti. Era il culmine di una lunga tradizione vitivinicola che aveva con ogni probabilità origini antichissime. La collina borgomasinese, l'estremo fronte della morena del ghiacciaio Balteo, esondazionedei ciottolosi e minerali terreni alpini sulla Pianura Padana, rappresenta terreno di elezione di vitigni piemontesi a bacca rossa come Nebbiolo, Barbera ed Uva Rara, nonché dell'Erbaluce, vitigno autoctono canavesano di incredibile versatilità. Questo piccolo saggio ripercorre la storia di questa tradizione, racconta delle tipicità del terroir, dei vitigni coltivati nel territorio, dei produttori e, naturalmente, dei loro vini, che abbiamo degustato per voi con attenzione e professionalità.

Primo Levi e il piemontese. La lingua de «La chiave a stella»

la manualistica artigiana del Novecento : pubblicazioni su arti e mestieri in Italia dall'unità ad oggi

Era la bicicletta di famiglia,dietro ogni curva potevi scoprire guerre e amori

La Grappa: il "grande" distillato italiano

Sottotraccia. Le inchieste del commissario Micuzzi

La distillazione enologica si propone di fornire a professionisti e studenti un valido strumento di aggiornamento, analisi e approfondimento dei vari aspetti tecnici e normativi riguardanti l’articolato settore produttivo della distillazione enologica. Il volume descrive i moderni ed efficienti macchinari e impianti impiegati nei processi di distillazione di alcol, grappa e brandy, nonché le apparecchiature e i sistemi tecnici utilizzati per la lavorazione e valorizzazione della filiera vitivinicola (vinacce, vinaccioli, fecce di vino). Di questi impianti e macchinari sono descritte, in forma chiara e rigorosa, le relative correlazioni, le caratteristiche tecniche e funzionali nonché il ciclo operativo anche nell’ottica di creare nuovi modelli di economia circolare per la salvaguardia dell’ambiente e la riduzione dell’inquinamento. Il manuale è corredato di numerose immagini, di un dettagliato indice analitico e di un fondamentale glossario della terminologia tecnica del settore.

Le tecniche della distillazione. Secca, morbida, aromatica... come fare la grappa - Fare in casaScript edizioni

The thematic collection of papers WAR, PEACE AND NATIONBUILDING (1853- 1918) aims to explore the processes unfolding during peacetime, wartime and conclusion of agreements, when individuals, nations and empires were forming their identities. The intention is to present, through a scientific perspective, the social, political, diplomatic and cultural changes in European societies from the start of the Crimean War until the Versailles Peace Conference, which marked the end of the First World War.

Giurisprudenza penale collezione di decisioni e massime in materia penale

I vini di Borgomasino

Sono arrivato e la figura c'era di me

La Miscelazione E la "sua Storia"

War, Peace and Nation-building : (1853-1918) : collection of papers

La Luna, una palla di luce che illumina la notte, sempre diversa e sempre uguale guarda la terra con malinconia e amore. Con la bacchetta magica regola le maree, la crescita dei capelli, fa nascere i bambini, spumantizzare il vino, germogliare i semi, spuntare i funghi e... Coltivare con la luna mese per mese, la storia del calendario delle semine, le maree e la pesca, la luna e gli animali e tanto altro ancora in un eBook di 95 pagine: un pratico quaderno con tecniche e consigli, testi facili, essenziali, illustrazioni e fotografie puntuali. Per imparare a coltivare e rispettare la natura, e per ritornare a collegare il sapere con le mani.

In questo romanzo la riflessione di Rudi Erebara si sofferma sull'inutilità e la gratuità della violenza, strumento di oppressione dei totalitarismi di ogni genere e tempo. Ambientato in Albania all'epoca della guerra fredda, racconta la storia di Sulejman, un pittore perseguitato dal regime comunista. La vicenda ha inizio il 16 ottobre del 1978, giorno del settantesimo compleanno del dittatore Enver Hoxha, ma anche dell'elezione al soglio pontificio di Papa Giovanni Paolo II, nato e cresciuto nella Polonia comunista. Nella tarda serata di quel fatidico 16 ottobre una forte pioggia scolora le lettere degli slogan celebrativi commissionati ai decoratori della compagnia di Stato, per la quale lavora anche Sulejman. Conclusi i festeggiamenti, il regime ordina la caccia ai presunti sabotatori che, evidentemente, non esistevano.

278.28

La meccanica delle ombre

Pedalando sulla Spicciola

Acquacheta

Bibliografia nazionale italiana

Le tecniche della distillazione. Come fare la grappa

Che cosa accade quando un buon vino è il filo che lega un'amicizia? A questa domanda sanno rispondere i protagonisti di questo racconto che, tra un sorso di vino e l'altro, iniziano una conversazione su tematiche diverse, talvolta ambientate nella Firenze di oggi, altre in tempi lontani. Sfolgiando le pagine di questo libro, il lettore si diventerà a scoprire due narrazioni sovrapposte: una ambientata tra i tavoli poveri e semplici di un vinoaino e le ville di campagna di ricchi e geniali latifondisti, animati da una visione futurista attenta e interessante; l'altra, ambientata nella Firenze del secolo scorso che si sta facendo bella per essere capitale d'Italia, ha come protagonisti personaggi storici realmente esistiti le cui vicende si snodano in episodi di pura fantasia, popolati da figuranti altrettanto fiabeschi. Una perla che rende ancor più piacevole leggere NEL NOME DEL VINO... (e col suo spirito) è il dialetto toscano, sapientemente inserito dall'autore nei punti giusti. Roberto Giorgetti nasce a Firenze, città nei dintorni della quale tuttora vive e lavora. A lungo si è impegnato attivamente nel mondo del volontariato e in vari campi sociali, esperienze che gli hanno consentito un'attenta osservazione delle realtà circostanti e dei comportamenti umani, fino a diventare la materia prima da cui attinge per scrivere i suoi libri. Coltiva la passione per la scrittura probabilmente da sempre, anche se non saprebbe individuare il momento in cui ha iniziato a farlo. L'altra sua grande passione, quella antica, è l'azione del viaggiare. Di sé dice: "Scrivendo ho scoperto che può esserci fuga senza viaggio; viaggiando ho imparato che non ha senso il viaggio senza fuga." Esordisce nel 2015 con Punto in corsivo (Edizioni Kimerik), una raccolta di racconti. L'anno successivo pubblica il suo primo romanzo, riproposto in edizione fortemente modificata nel 2018 dalla casa editrice Jolly Roger con il titolo Il Consulente. Nel 2017, con La Signoria Editore, pubblica L'Iris che fa i miracoli. Nel frattempo partecipa con alcuni racconti alle antologie Masquerade e Come le fragole a primavera (rispettivamente per La signoria Editore e Jolly Roger).

Vi è mai capitato d'immigrare? Di attraversare un mare mosso in un gomnone zeppo di persone e con mafiosi pronti a sparare? Avete trovato da mangiare, un lavoro, una casa nella nazione raggiunta? E se i vostri ormoni sbocciano come dei popcorn...? Elty, un ragazzo albanese diciassettenne, ne sa qualcosa. In questo suo affascinante romanzo, basato in una storia vera, il protagonista racconta le sue avventure, dal momento della sua partenza dall'Albania e i successivi due anni in Italia.

Dalla vigna all'alambicco, dall'alambicco alla bottiglia, dalla bottiglia al calice. Tutto quello che nessuno vi ha mai voluto raccontare sull'acquavite di vinaccia. È stata la più plebea delle acquaviti (forse quella italiana la prima al mondo a essere stata distillata) fino a quando non è riuscita a proporsi nella pienezza del suo fascino, e allora si è rivelata la più aristocratica delle essenze. In assenza di un disciplinare rigoroso che ne tuteli la produzione e la trasparenza in etichetta, gli autori di questo volume si mettono in gioco per questa difficile impresa per fornire al consumatore gli strumenti per orientarsi da solo nella giungla delle bottiglie che gli sono proposte; il tutto all'insegna della verità documentata. Un lungo lavoro di ricerca, interviste e confronto con realtà storiche del territorio italiano legate alla creazione dell'acquavite d'uva per costruire una autentica guida alla conoscenza della storia della Grappa, di ieri e di oggi.

Come fare la grappa

Come fare liquori d'erbe

Erbe sottovetro. Come fare liquori, sciroppi e vini medicinali

Il grande libro della grappa

Nel nome del vino...

Sui pendii montani a metà strada tra il mare e il cielo, laddove la vita è più dura e la tempra degli uomini più tenace, un bambino si affaccia alla vita e muove i suoi primi passi in un mondo sospeso tra passato e futuro. Sono gli anni Sessanta e anche lassù, tra le rare case sparse attorno a Pescaglia, nella rigogliosa montagna lucchese, giungono le prime avisaglie di un “progresso” che scompiglierà presto l’atavico equilibrio tra uomo e natura. Antichi gesti osservati con stupore alle soglie dell’infanzia scompaiono con l’arrivo dell’adolescenza e il piccolo Acquacheta, spinto da irrefrenabile curiosità, vive ogni avventura con la sana incoscienza della tenera età, sempre alla ricerca dell’esperienza che faccia diventare grandi. Quel soprannome mette subito in guardia sulla sua carica travolgente: all’apparenza tranquillo e riflessivo, mostrerà ostinazione e coraggio in appena la “buriana” gonfierà le sue acque. Gli argini più duri da abbattere saranno la povertà di quei luoghi e la continua necessità di manodopera nei campi, ma il suo spiccato senso del dovere farà di lui un piccolo uomo capace di gioire e divertirsi persino nel duro “gioco” del lavoro. Uno spaccato agrodolce della nostra storia appena trascorsa, tratto dalla vita dell’Autore e narrato con uno stile fluido e cristallino: un percorso di crescita individuale e universale. Antonio Bini è nato il 25 maggio 1957 in provincia di Lucca, terzo di cinque fratelli. Dopo aver conseguito la Licenza Media, ha scelto di andare a lavorare per sostenere l’economia familiare, entrando così precocemente e definitivamente nella vita adulta. Per il piacere dello studio non ha mai abbandonato libri e quaderni, mantenendo da autodidatta il gusto per la ricerca e l’approfondimento. È sposato, ha due figli, e varie esperienze educative, soprattutto in campo ecclesiale. Miranda, per Grappa ricevuta non è solo la storia di una donna. Miranda è la storia di un cognome che, per non perdersi in generazioni femminili, si fece nome. Nome di donna, testimone unica di una storia italiana, quasi dimenticata. Miranda è la storia di una distilleria, ma è soprattutto una saga familiare che attraversa due secoli e che si snoda dal Sud America all’Italia, il racconto di come l’amore, la comprensione e l’impegno possano permettere di superare le avversità e il dolore. Antonella Bocchino, nata a Canelli il 2 aprile 1961, si definisce “Grappaiola di nascita e di elezione”. Studia al Liceo Linguistico Cadorna e all’Università di Scienze Politiche di Torino; frequenta un anno di stage a Londra alla casa d’Aste Sotheby’s fino a quando il richiamo della grappa si fa forte e irrinunciabile e, nel 1986 entra nell’azienda di famiglia firmando la sua linea di grappe di antichi vitigni in estinzione, di distillati di bacche e di fiori fino all’arrivo della figlia Maddalena, nel 1988, a cui dedica il primo libro Tante Belle Cose dove racconta quando da bambina accompagnava Nonno Lazarito nelle cascine a scegliere le vinacce da distillare e, nel 1993 il secondo libro Petali Preziosi, sulle infinite potenzialità dei fiori nei profumi, nelle acque medicinali, in tavola, in cucina e nei distillati. Nel 2010 esce dall’azienda di famiglia per creare qualche tempo dopo la sua piccola impresa AB SELEZIONE Italian Spirits seguendo gli insegnamenti del Nonno. Questo terzo libro è dedicato alla mamma, Miranda: è lei che custodisce gelosamente tutta la storia della saga famigliare e che lascia ad Antonella l’eredità dei profumi, di quel mondo magico e incantato della grappa. Giulia Cuevas, nata a Roma il 30 aprile 1985 da mamma tripolina e papà cileno si laurea in Lettere a 21 anni per dedicarsi ad una carriera nel Food & Beverage per poi tornare, anni dopo, a occuparsi di comunicazione, questa volta nel digitale. Miranda, per Grappa ricevuta è il suo primo romanzo con cui ha ripercorso non solo i tanti viaggi nella sua amata terra, il Cile, ma anche gli infiniti libri di storia del Sud America di suo padre, Alberto Cuevas.

Cento anni fa ogni cosa era come oggi, ciascuno a cercare il proprio sogno, e vivere secondo l'esempio migliore ricevuto. Così un bimbo troppo sensibile e confuso cerca nella magica Natura del suo paese le risposte alla sua ansia di vita. Troverà risposte inattese da anime che lo prenderanno per mano e lo accompagneranno per strada... E l'Anno 1906 a Segusino, paesino veneto raccolto e schivo. La vicenda umana di gente della pedemontana veneta si svolge inconsapevole dei grandi eventi che stanno per ribaltare ogni equilibrio. La vita del borgo pare ancora avere un ritmo prevedibile e rassicurante. Ma già qualcuno percepisce i primi venti di una bufera che sconvolgerà quel mondo. La storia, i personaggi e le vicende sono sogni di racconti favolosi che mi sono stati regalati da nonna Maria Stramare e in gran parte opera della mia fantasia. Un entusiasmo spontaneo mi ha guidato a raccontare lontane vicende umane della mia gente che desideravano essere espresse come emozioni troppo tempo ignorate. Anche la fantasia le ha colorate di sentimenti e sogni segreti. Ho iniziato Cuore di Drago nel 2005 a Covolo, completato poi a Chioggia nell'autunno del 2006 e poi riveduto e completato in questa ultima versione del 2019. Gian Berra

Il grande libro della grappa

Una tradizione antica

Etnobotánica en el Alto Valle del Reno (Toscana y Emilia-Romaña, Italia)

Come fare la grappa. Le tecniche della distillazione

come fare il vino-come distillare : come fare liquorini grappe medicinali e frutta sotto grappa

Un po' di ironia, tra finzione e realtà, per raccontare le vicissitudini di Alice, una donna che ha passato i cinquant'anni, lavora come libera professionista, vive sola e ha la capacità di attirare guai come una calamita. Tra una crisi di nervi e l'altra, ma con l'inconfondibile gioia di vivere che la rende unica e anche un poco folle, Alice traccia piccole storie che si legano a ricordi, spaccati di vita quotidiana e desideri inespressi. Addentrarsi nella storia di Alice significa prendersi una pausa e sorridere; magari potersi rispecchiare per un momento in un mondo simile a quello di molte altre donne del nostro millennio.

"La carta di Prosdocimo (Ventisei giorni al bar)" è il rifacimento di un precedente libro dell'autore, dal titolo "Diario di un barista accidentale". Il romanzo inizia con ironia e con una bella invenzione, il diario del barista che dallo spazzino Prosdocimo finisce alla moglie, per poi, di palo in frasca e di chiappa in chiappa, arrivare nelle mani dell'autore, che lo tramuta in libro. Il barista racconta giorno per giorno, in ventisei giornate diverse, accadimenti del suo ordinario presente mescolati a storie del passato, che l'autore usa come pretesto per dipingere spaccati della società attuale e frammenti di storia contemporanea. In realtà i personaggi di Cerruti, il protagonista su tutti, sono vivi, vivissimi. Vivi nelle loro debolezze, nelle scelte sbagliate che la vita ha dettato loro o che loro hanno dettato alla vita, nelle proprie delusioni e sofferenze.

Shaken not stirred, proprio come James Bond chiedeva il suo "Vodka Martini". Questo libro vuole essere un manuale per aspiranti Barman nel quale si toccano tutti i punti fondamentali del mestiere. Da ottimi consigli pratici su quale atteggiamento tenere dietro un bancone, fino a come utilizzare tutti gli accessori che vi troveremo. Nei capitoli successivi sono i distillati e i liquori a fare da protagonisti, non soltanto come nascono ma anche storia e origine, con curiosità e leggende tramandate da secoli. Nella parte più pratica di questo libro - chiamata appunto "Working" - l'autore inoltre non si limita a inserire le ricette dei principali cocktail ma ne racconta la storia, le tecniche necessarie per la preparazione di quelli classici e insegna ottimi metodi per imparare a inventarne di propri. L'ultimo capitolo è dedicato alla Birra dove, oltre a capire come nasce, si narra di tutti gli stili birrai e delle tecniche di spillatura, con illustrazioni pratiche su come spillare le varie tipologie.

L'epica delle stelle del mattino

Guida poco che devi bere

Shaken not Stirred. La nobile arte del bartender

Gli spiriti nel mondo. Nascita, storia, sviluppo e curiosità dei distillati nel mondo

Miranda

Le origini del gusto, le grappe di vitigno, la grappa e la legge. L'arte di distillare: alambicco, fornello a gas, deflemmatore, alcolometro e termometro. Gli alambicchi artigianali. Come nasce la grappa: la vinaccia, il ciclo di distillazione. Evaporazione, rettificazione, teste, cuore, code. La gradazione alcolica e come ridurla. La grappa aromatizzata e i metodi di produzione. L'invecchiamento: le botti, la cantina. La degustazione: grappe giovani, aromatiche, invecchiate, aromatizzate. Tutto quello che c'è da sapere per fare la grappa in casa, in un eBook pratico e utilissimo di 75 pagine, perfetto anche per i principianti.

In sella alla Spicciola per le strade del nostro recente passato, pedaliamo insieme alla famiglia Maestrini lungo "i mangia e bevi" della storia italiana degli ultimi settant'anni. La Guerra, il boom economico, le trasformazioni sociali, la contestazione giovanile e operaia fino al disincanto contemporaneo, al crollo di ogni certezza. Una parabola straordinaria che attraversa le vite dei protagonisti, il travolge. In questo memoir a due ruote, una bici diviene testimone che passa di generazione in generazione assorbendo, con diligente pazienza e orgoglioso sacrificio, i necessari mutamenti. Confidente e Cicerone, compagna di viaggio e di lavoro, ma anche messaggera di speranza, la Spicciola è sempre lì, pronta per una nuova fatica. In guerra, staffetta formidabile, non teme alcuna milizia nazista; sulle colline toscane con Bartali e Nencini, tra fango e curve, alla ricerca del riscatto; lungo i Navigli, rincorre una seconda possibilità; in Turchia, fuggendo dalla verità; e infine, di nuovo a casa, a Milano, per ricordare a questo mondo frenetico la bellezza del pedalar.

Consapevole di aver trascorso anni di bevute colossali - cantati e celebrati anche nei suoi libri - Mauro Corona ora cambia passo: si guarda indietro con lucidità e con l'atteggiamento critico di chi sa che nella vita gli è andata bene e sente che è arrivato il momento di mettere in guardia i giovani, perché non prendano con leggerezza, e tantomeno con esaltazione, l'alcol, nemico subdolo e accattivante. Non si considera un medico, né uno psicologo, né un "indicatore di vie con l'indice puntato": è sempre lui, uno che ha fucilato la serenità della sua vita con l'alcol, nello specifico il vino. È sa benissimo che raccomandare ai giovani di non bere è come pretendere che non piovga, quindi tanto vale dare loro qualche dritta per "bere bene senza fracassarsi il naso". Richiamando i suggerimenti che lui, a sua volta, non ha mai ascoltato, rievocando le memorabili avventure tra i monti di Erto e la valle del Vajont, e le sbronze che hanno tagliato le gambe dei suoi compagni e le sue, Mauro Corona stila un elenco di consigli, anzi, di veri e propri comandamenti. Tenendosi volutamente alla larga da falsi moralismi, solleva un problema importante e lo affronta con la sua consueta ironia, regalandoci un vademecum agile e spassoso e dedicando a tutti noi, noi bevitori, un augurio irriverente ma profondamente saggio: "Bevete e divertitevi, ma non cancellate con l'alcol le vostre tracce".

Le tecniche della distillazione. Secca, morbida, aromatica... come fare la grappa - Fare in casa

Come fare e apprezzare la grappa

Bibliografia artigianato

Lunario. Calendario delle semine e dei lavori in campagna, seguendo il tradizionale alternarsi delle lune - Verde e natura

Ventisei giorni al bar